

AE 795

Grosen Jewish Community Collection

Kosher - ordinance - 1777

Regulativ

für den

Handel mit Koscher-Fleisch in der Synagogen-Gemeinde Gnesen.

§ 1.

Als **koscher** darf nur Fleisch von solchem Vieh in den Handel gebracht werden, das auf dem hiesigen städtischen Schlachthofe von den mit Genehmigung des hiesigen Rabbiners vom hiesigen Korporationsvorstande zum Schächten beauftragten Meamen rituell geschlachtet und nach gewissenhafter Untersuchung von diesen oder vom Rabbiner für **koscher** erklärt worden ist.

§ 2.

Alles unter § 1 genannte Fleisch wird auf dem Schlachthofe von den Schächtern durch **Blombe** oder **Stempel** an je vielen Stellen des Viertels als **koscher** gekennzeichnet, daß es dem Fleischer möglich ist, **wozu er verpflichtet sein soll**, nach der üblichen Zerlegung des Viertels von allen Theilen desselben zu verkaufen und bis zum Reststück jedes Theiles das Kennzeichen daran zu lassen.

Die Stellen, an welchen das Kennzeichen angebracht werden soll, darf der Fleischer selbst bestimmen.

§ 3.

In derselben Weise sind auch Kopf, Lunge, Leber und Milz zu kennzeichnen.

§ 4.

Fett und Därme von Koscher-Vieh dürfen, wenn sie eine derartige Kennzeichnung nicht gut annehmen, von den nichtjüdischen Angestellten der Fleischer nur in einem vom Schächter zu versiegelnden oder zu plombirenden Sacke vom Schlachthofe nach Hause gebracht werden.

§ 5.

Das Kennzeichen soll so beschaffen sein, daß aus ihm **Tag** und **Tageszeit** der Schlachtung deutlich zu ersehen ist.

§ 6.

Der Käufer ist berechtigt, **sich durch eigenen Augenschein davon zu überzeugen**, daß ihm von einem derartig gekennzeichneten Fleischstücke verkauft werde.

§ 7.

Der Fleischer **darf**, wenn ihm 70 Stunden nach der Schlachtung noch Koscher-Fleisch übrig ist, verlangen, daß der Schächter dem dann rituell erforderlichen Einweichen oder Begießen des Fleisches beizuhelfen und es ihm mit dem Vermerk: „**begossen zu der und der Zeit**“ versehe.

§ 8.

Die Befreiung des Fleisches von Blutadern und Fettsträngen (**Triebbern**) darf von den nichtjüdischen Angestellten des Fleischer nur unter Aufsicht einer **vertrauenswürdigen und des Triebberns kundigen jüdischen Person** vorgenommen werden.

§ 9.

Zur Herstellung von Hackfleisch und Räucherwaaren und zur Wurstfabrikation dürfen nur nach obigen Bestimmungen als koscher verkaufsfähige Fleischstücke, Lungen, Lebern und Därme verwendet werden.

§ 10.

Ist der Fleischer genöthigt, Därme von anderswoher zu beziehen, so darf dies nur aus Quellen und unter Modifikationen geschehen, die vom hiesigen Rabbiner gebilligt sind.

§ 11.

Handelt der Fleischer auch mit **Trefah**-Fleisch, so muß er **zwei getrennte Hackblöcke** und **zwei getrennte Verkaufstische** haben, mindestens aber den einen Verkaufstisch **durch eine wenigstens einen Fuß hohe Scheidewand theilen und auf dieser Scheidewand nach der Seite des Koscher-Fleisch-Verkaufes einen entsprechenden Hinweis anbringen**.

§ 12.

Dem Rabbiner und den Schächtern ist der Zutritt zu den Räumen, in welchen Koscher-Fleisch aufbewahrt oder verarbeitet wird, **zwecks Kontrolle** zu gestatten.

§ 13.

Ein Exemplar dieses Regulativs wird jedem Gemeindegliede zugestellt.

Dieses Regulativ tritt mit dem 1. November 1899 in Kraft.

Gnesen, den 16. October 1899.

Der Vorstand der Synagogen-Gemeinde.

